



MIXARM MA-70



BESCHREIBUNG

Ergänzung zum Stabmixer der Serie 70 oder zum Motorblock MM-70.

Erhältlich in 2 Längen:

- ✓ MA-71: 540 mm.
- ✓ MA-72: 630 mm.
- ✓ Hergestellt aus Edelstahl.
- ✓ Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer.
- ✓ Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden.
- ✓ Einfache Reinigung: abnehmbare Mixfüße, können unter dem Wasserhahn gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

TECHNISCHE DATEN

Länge des Pürerstabs: 540 / 630 mm

Blade guard diameter: 123.3 mm

VERFÜGBARE MODELLE

3030856 Mixarm MA-71

3030855 Mixarm MA-72

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
ZUBEHÖR - GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

einzelkatalog
aktualisiert 22/01/2024